

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины  
Кафедра эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и  
ветеринарно-санитарной экспертизы

СОГЛАСОВАНО:  
Директор института Т.Ф. Лефлер  
« 30 » 04 2019 год



УТВЕРЖДАЮ:  
Ректор Н.И. Пыжикова  
« 30 » 04 2019 год



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА МЯСА ПТИЦЫ  
И ПТИЦЕПРОДУКТОВ

ФГОС ВО

Направление подготовки: 36.03.01 – «*Ветеринарно-санитарная экспертиза*»

Профиль *Ветеринарно-санитарная экспертиза*

Курс **4**

Семестр **8**

Форма обучения *заочная*

Квалификация выпускника *бакалавр*

Красноярск, 2019

Составитель: Немкова Наталья Павловна к.в.н., доцент

22. 04. 2019 г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденного Министерством образования и науки РФ № 939 от 19 сентября 2017 г. и профессионального стандарта «Ветеринарный врач», утверждённого Министерством труда и социальной защиты РФ № 547н от 23 августа 2018 г.

Программа обсуждена на заседании кафедры эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы протокол № 8 от 24. 04. 2019 г.

Зав. кафедрой эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы Строганова И.Я., д-р. биол. наук, доцент

24. 04. 2019 г.

### **Лист согласования рабочей программы**

Программа принята методической комиссией института прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины, протокол № 8 от 29. 04. 2019 г.

Председатель методической комиссии  
Турицына Е.Г. д-р. вет. н., доцент

29. 04. 2019 г.

### **Заведующие выпускающими кафедрами по направлению подготовки:**

Строганова И.Я. д-р биол. наук, доцент

29. 04. 2019 г.

Донкова Н.В., д-р. вет. наук, профессор

29. 04. 2019 г.

Смолин С.Г., д-р биол. наук, профессор

29. 04. 2019 г.

## ОГЛАВЛЕНИЕ

<b>АННОТАЦИЯ</b> .....	4
<b>1. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b> .....	4
<b>2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЁННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b> .....	5
<b>3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	6
<b>4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	6
4.1. ТРУДОЁМКОСТЬ МОДУЛЕЙ И МОДУЛЬНЫХ ЕДИНИЦ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
4.2. СОДЕРЖАНИЕ МОДУЛЕЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
4.3. ЛЕКЦИОННЫЙ КУРС.....	7
4.4. ЛАБОРАТОРНЫЕ ЗАНЯТИЯ.....	8
4.5. САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ ИЗУЧЕНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ САМОПОДГОТОВКИ К ТЕКУЩЕМУ КОНТРОЛЮ ЗНАНИЙ.....	9
4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний.....	9
<b>5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ</b> .....	10
<b>6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	10
6.1. КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ (ТАБЛИЦА 8).....	10
6.2. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ» (ДАЛЕЕ – СЕТЬ «ИНТЕРНЕТ»).....	10
6.3. ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ.....	11
<b>7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ</b> .....	13
<b>8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	13
<b>9. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	14
9.1. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.....	14
9.2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ.....	14
<b>ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД</b> .....	16
<b>РЕЦЕНЗИЯ</b> .....	17

## Аннотация

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и птицепродуктов» является частью учебного плана блока Б.1 Дисциплины (модули) Обязательной части для студентов по направлению подготовки Ветеринарно-санитарная экспертиза. Дисциплина реализуется в Институте прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины кафедрой эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы. Дисциплина нацелена на формирование универсальных и общепрофессиональных компетенций (УК-6, ОПК-5):

УК-6 – Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

ОПК-5 – Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с решением проблем ветеринарно-санитарной экспертизы мяса птицы и птицепродуктов, их биохимической и экологической безопасности, проведение санитарной оценки туш и органов птиц при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студента, консультации.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме аттестации и промежуточный контроль в форме экзамена. Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

### Используемые сокращения

ФГОС ВО – Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа

Л – лекции

ЛЗ – лабораторные занятия

СРС – самостоятельная работа студентов

## 1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и птицепродуктов» относится к дисциплинам обязательной части блока 1 «Дисциплины (модули)» подготовки студентов по направлению 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза». Дисциплина является одной из основных и завершающим этапом при подготовке бакалавров ветеринарно-санитарной экспертизы, базируется на знаниях студентов, полученных при изучении ряда дисциплин – микробиологии и иммунологии, вирусологии, ветеринарной пропедевтики, патологической анатомии, инфекционных, паразитарных, незаразных болезнях птиц, санитарной микробиологии, ветеринарной санитарии.

«Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и птицепродуктов» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза», «Безопасность сырья животного и растительного происхождения», «Государственный ветеринарный надзор».

Особенностью дисциплины является изучение ветеринарных и гигиенических требований к переработке продукции птицеводства. Заготовка и транспортирование птицы, методики послеубойного исследования тушек и органов птиц, клеймение тушек. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птиц в условиях птицеперерабатывающих предприятий.

## 2. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птиц и птицепродуктов» является формирование у студентов теоретических и практических знаний, приобретение умений и навыков в области ветеринарно-санитарной экспертизы мяса птицы и птицепродуктов для решения задач, связанных с проведением ветеринарно-санитарной экспертизы при незаразных, инфекционных и паразитарных болезнях.

*Задачи дисциплины:*

– изучить характеристику мяса домашней и сельскохозяйственной птицы, а также мяса пернатой дичи, их морфологический и химический состав и птицепродуктов.

– научиться определять качество мяса птицы и птицепродуктов, проводить органолептическое исследование мяса птицы и птицепродуктов, микроскопическое исследование мяса.

– освоить методы послеубойного исследования тушек и органов птиц, клеймение тушек.

Реализация в дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и птицепродуктов» требований ФГОС ВО, образовательной программы и учебного плана по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» должна формировать у выпускников следующие универсальные (УК) и общепрофессиональные (ОПК) компетенции.

Таблица 1

### Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции (по реализуемой дисциплине)	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
<b>УК-6</b> – Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Управляет содержанием процессов самоорганизации и самообразования, их особенностями и технологией реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности;	<i>Знать:</i> содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенности и технологии реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности.
	УК-6.2. Самостоятельно строит процесс овладения отобранной и структурированной информацией;	<i>Уметь:</i> самостоятельно строить процесс овладения отобранной и структурированной информацией.
	УК-6.3. Управляет приемами саморегулирования психоэмоциональных и функциональных состояний.	<i>Владеть:</i> приемами саморегулирования психоэмоциональных и функциональных состояний.
<b>ОПК-5</b> – Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	ОПК-5.1. Использует современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов;	<i>Знать:</i> современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ, а также технические средства реализации информационных процессов.
	ОПК-5.2. Применяет новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работает со специализированными информационными базами данных;	<i>Уметь:</i> применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных.
	ОПК-5.3. Владеет навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете	<i>Владеть:</i> навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете.

### 3. Организационно-методические данные дисциплины

Таблица 2

#### Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость
--------------------	--------------

	зач. ед.	час.	по семестрам	
			№ 7	№ 8
<b>Общая трудоемкость</b> дисциплины по учебному плану	<b>5</b>	<b>180</b>		<b>180</b>
<b>Контактная работа</b>	<b>0,44</b>	<b>16</b>		<b>16</b>
в том числе:				
Лекции (Л) / в том числе в интерактивной форме		6/6		6/6
Лабораторные работы (ЛР) / в том числе в интерактивной форме		10/8		10/8
<b>Самостоятельная работа (СРС)</b>	<b>4,31</b>	<b>155</b>		<b>155</b>
в том числе:				
самостоятельное изучение тем и разделов		100		100
самоподготовка к текущему контролю знаний		55		55
<b>Подготовка и сдача контрольной работы, экзамена</b>	<b>0,25</b>	<b>9</b>		<b>9</b>
<b>Вид контроля:</b>				<b>экзамен</b>

#### 4. Структура и содержание дисциплины

##### 4.1. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

##### Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
<b>Модуль 1 Ветсанэкспертиза мяса птицы</b>	<b>43</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>50</b>
Модульная единица 1 Ветеринарные и гигиенические требования к переработке птицы	22,5	1	1	25
Модульная единица 2 Характеристика мяса домашней птицы. Морфологический и химический состав мяса	20,5	1	1	25
<b>Модуль 2 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при болезнях</b>	<b>47</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>75</b>
Модульная единица 1 Ветсанэкспертиза мяса птицы при инфекционных болезнях	13	1	2	25
Модульная единица 2 Ветсанэкспертиза мяса птицы при незаразных болезнях	12	0,5	2	25
Модульная единица 3 Ветсанэкспертиза мяса птицы при паразитарных болезнях	11	0,5	2	25
<b>Модуль 3 Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов</b>	<b>32</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>30</b>
Модульная единица 1 Ветеринарные и гигиенические требования к производству яйцепродуктов	16	1	1	15
Модульная единица 2. Определение качества яичных продуктов	16	1	1	15
Экзамен, контрольная работа	<b>9</b>			<b>9</b>
<b>ИТОГО</b>	<b>180</b>	<b>6</b>	<b>10</b>	<b>155</b>

##### 4.2. Содержание модулей дисциплины

##### Модуль 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы

Модульная единица 1. Ветеринарные и гигиенические требования к переработке птицы.

Модульная единица 2. Характеристика мяса домашней птицы. Морфологический и химический состав мяса.

**Модуль 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при болезнях**

Модульная единица 1. Ветсанэкспертиза мяса птицы при инфекционных болезнях.

Модульная единица 2. Ветсанэкспертиза мяса птицы при незаразных болезнях птиц.

Модульная единица 3. Ветсанэкспертиза мяса птицы при паразитарных болезнях.

**Модуль 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов**

Модульная единица 1. Ветсанэкспертиза пищевых куриных яиц.

Модульная единица 2. Ветсанэкспертиза яичных продуктов.

**4.3. Лекционный курс**

Таблица 4

**Содержание лекционного курса**

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1	<b>Модуль 1 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы</b>			<b>2</b>
	<b>Модульная единица 1</b> Ветеринарные и гигиенические требования к переработке птицы.	<i>Лекция № 1.</i> Введение, предмет и задачи ветсанэкспертизы. Ветеринарные и гигиенические требования к переработке птицы.	тестирование, контрольная работа, экзамен	1
	<b>Модульная единица 2</b> Характеристика мяса домашней птицы. Морфологический и химический состав мяса	Морфологический и химический состав мяса птицы.		1
2	<b>Модуль 2 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при болезнях</b>			<b>2</b>
	<b>Модульная единица 1</b> Ветсанэкспертиза мяса птицы при инфекционных болезнях	<i>Лекция № 2.</i> Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы при инфекционных болезнях (сальмонеллёз, колибактериоз, стрептококкоз, стафилококкоз, туберкулёз, болезнь Ньюкасла, орнитоз).	тестирование, контрольная работа, экзамен	1
	<b>Модульная единица 2</b> Ветсанэкспертиза мяса птицы при незаразных болезнях	Ветсанэкспертиза мяса птицы при незаразных болезнях и отклонениях от нормы, имеющих санитарное значение (алиментарная дистрофия, мочекислый диатез, гиповитаминоз).		0,5
	<b>Модульная единица 3</b> Ветсанэкспертиза мяса птицы при паразитарных болезнях	Ветсанэкспертиза мяса птицы при инвазионных болезнях (кокцидиоз, гистомоноз, синусит, саркоспоридиоз, чесотка ног).		0,5
3	<b>Модуль 3 Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов</b>			<b>2</b>
	<b>Модульная единица 1</b> Ветеринарные и гигиенические требования к производству яйцепродуктов.	<i>Лекция № 3.</i> Ветеринарные и гигиенические требования к производству яйцепродуктов. Яйцо птицы: видовые особенности строения и пищевая ценность.	тестирование, контрольная работа, экзамен	1

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	<b>Модульная единица 2.</b> Определение качества яиц и яйцепродуктов	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов		1
	<b>ИТОГО</b>			<b>6</b>

#### 4.4. Лабораторные занятия

Таблица 5

#### Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1	<b>Модуль 1 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы</b>			<b>2</b>
	<b>Модульная единица 1</b> Ветеринарные и гигиенические требования к переработке птицы	<i>Занятие № 1.</i> Методика послеубойного исследования тушек и органов птиц. Клеймение тушек.	тестирование, контрольная работа, экзамен	1
	<b>Модульная единица 2</b> Характеристика мяса домашней птицы. Морфологический и химический состав	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы в условиях птицеперерабатывающих предприятий ( <i>Учебная экскурсия на птицефабрику</i> ).		1
2	<b>Модуль 2 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при болезнях</b>			<b>6</b>
	<b>Модульная единица 1</b> Ветсанэкспертиза мяса птицы при инфекционных болезнях	<i>Занятие № 2.</i> Органолептическое исследование мяса птиц. Микроскопический анализ мяса при незаразных и инфекционных болезнях.	тестирование, контрольная работа, экзамен	2
	<b>Модульная единица 2</b> Ветсанэкспертиза мяса птицы при незаразных болезнях	<i>Занятие № 3.</i> Химическое исследование мяса птицы на свежесть. Определение свежести тушек птицы, микробиологический анализ мяса птиц при инвазионных болезнях.		2
	<b>Модульная единица 3</b> Ветсанэкспертиза мяса птицы при паразитарных болезнях	<i>Занятие № 4.</i> Ветсанэкспертиза мяса птицы при инвазионных болезнях (кокцидиоз, гистомоноз, синусит, саркоспоридиоз, чесотка ног).		2
3	<b>Модуль 3 Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов</b>			<b>2</b>
	<b>Модульная единица 1</b> Ветеринарные и гигиенические требования к производству яйцепродуктов.	<i>Занятие № 5.</i> Определение качества куриных пищевых яиц. Отбор проб для исследования, методы исследования, пороки яиц.	тестирование, контрольная работа, экзамен	1
	<b>Модульная единица 2</b> Определение качества яичных продуктов	Определение качества яичных продуктов по органолептическим и физико-химическим показателям. Санитарная оценка качества.		1



№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	<b>ИТОГО</b>			<b>10</b>

#### **4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний**

Самостоятельная работа студентов организуется с целью развития навыков работы с научной и учебной литературой, выработки способности вести научно-исследовательскую работу, а также для систематического изучения дисциплины.

Рекомендуются следующие формы организации самостоятельной работы студентов:

- организация и использование электронного курса дисциплины, размещённого на платформе LMS Moodle для СРС;
- работа над теоретическим материалом, прочитанным на лекциях;
- самостоятельное изучение отдельных вопросов по темам дисциплины с составлением конспектов;
- ответы на контрольные вопросы для самопроверки;
- подготовка к лабораторным занятиям и тестированию;
- подготовка к текущему контролю знаний на итоговых занятиях;
- подготовка к студенческим конференциям;
- самостоятельная работа с обучающими программами в компьютерных классах и в домашних условиях.

##### **4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний**

Таблица 6

Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
<b>1</b>	<b>Модуль 1 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы</b>		<b>50</b>
	<b>Модульная единица 1</b> Ветеринарные и гигиенические требования к переработке птицы	1. Ветеринарные и гигиенические требования к переработке птицы. Заготовка и транспортирование птицы. Приёмка, предубойный осмотр и переработка птицы.	25
	<b>Модульная единица 2</b> Характеристика мяса домашней птицы. Морфологический и хим. состав мяса	2. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов птицы при полном потрошении и полупотрошении. 3. Характеристика мяса домашней птицы. 4. Морфологический и химический состав мяса. Классификация мяса птицы. Маркировка тушек птицы. 5. Факторы, влияющие на качество мяса домашней птицы	25
<b>2</b>	<b>Модуль 2 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при болезнях</b>		<b>75</b>

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
	<b>Модульная единица 1</b> Ветсанэкспертиза мяса птицы при инфекционных болезнях	6. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы при инфекционных болезнях (респираторный микоплазмоз, орнитоз, грипп, инфекционный ларинготрахеит, инфекционный бронхит)	25
	<b>Модульная единица 2</b> Ветсанэкспертиза мяса птицы при незаразных болезнях	7. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при незаразных болезнях и отклонениях от норм, имеющих санитарное значение (алиментарная дистрофия, мочекишечный диатез, гипо- и авитаминоз А, «круглое сердце», асцит-водянка, желточный перитонит, перитониты, травмы, посторонние запахи).	25
	<b>Модульная единица 3</b> Ветсанэкспертиза мяса птицы при паразитарных болезнях	8. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы при инвазионных болезнях (кокцидиоз, гистомоноз, инфекционный синусит, спирохетоз-трипомоз, саркоспориоз)	25
<b>3</b>	<b>Модуль 3 Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов</b>		<b>30</b>
	<b>Модульная единица 1</b> Ветеринарные и гигиенические требования к производству яйцепродуктов.	9,10. Классификация куриных пищевых яиц и оценка их качества по ГОСТ «Яйца куриные пищевые. Технические условия». Маркировка яиц. 11,12. Технологический процесс производства яичных продуктов. Требования к качеству яичных продуктов по ГОСТ «Продукты яичные»	15
	<b>Модульная единица 2</b> Определение качества яичных продуктов.	13,14. Виды яйцепродуктов. Маркировка и упаковка, хранение и транспортирование яйцепродуктов.	6
	<b>Контрольная работа</b>		9
	<b>ВСЕГО</b>		<b>155</b>

## 5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 7

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Лекции	ЛЗ	СРС	Вид контроля
УК-6	1-3	1-5	1-14	контрольная работа, тестирование, экзамен
ОПК-5	1-3	1-5	1-14	

## 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### 6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 8)

### 6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»)

1. Министерство природных ресурсов и экологии Красноярского края <http://mpr.krskstate.ru/>
2. Министерство сельского хозяйства Красноярского края <http://krasagro.ru/>
3. Служба по ветеринарному надзору Красноярского края <http://vetnadzor24.ru/>

4. «Национальная электронная библиотека» Договор № 101/НЭБ/2276 о предоставлении доступа от 06.06.2017 г. с ФГБУ «РГБ» (доступ до 06.06.2022 г.).
5. Электронно-библиотечная система «Агрилиб» – Лицензионный договор № ППД 31/17 от 12.05.2017 г. ФГБОУ ВО «РГАЗУ» (с автоматической пролонгацией).
6. ЭБС «Лань» (e.lanbook.com) (Ветеринария и сельское хозяйство) Договор № 213/1-18 с ООО «Издательство Лань» (от 03.12.2018 г.) на использование.
7. Научные журналы Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU
8. Библиотека Красноярского ГАУ <http://www.kgau.ru/new/biblioteka>
9. Справочная правовая система «Консультант+».
10. Справочная правовая система «Гарант» – Учебная лицензия.
11. Электронный каталог научной библиотеки КрасГАУ Web ИРБИС. Договор сотрудничества.

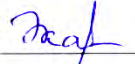
### ***6.3. Программное обеспечение***

1. Windows Russian Upgrade Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008 г.
2. Microsoft Word 2007 / 2010.
3. Microsoft Excel 2007 / 2010.
4. Microsoft PowerPoint 2007 / 2010.
5. Office 2007 Russian OpenLicensePack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008 г.
6. Офисный пакет LibreOffice 6.2.1 – Бесплатно распространяемое ПО.
7. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 1000 пользователей на 2 года (Educational License) Лицензия 1800-191210-144044-563-2513 с 10.12.2019 г. до 17.12.2021 г.
8. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах – Лицензионный договор №158 от 03.04.2019 «Антиплагиат ВУЗ».
9. Opera / Google Chrome / Internet Explorer / Mozilla. – Бесплатно распространяемое ПО.
10. Moodle 33.5.6a (система дистанционного образования) Бесплатно распространяемое ПО.

## Карта обеспеченности литературой

Кафедра эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ветсанэкспертизы  
 Направление подготовки 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза  
 Дисциплина Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и птицепродуктов

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое кол-во экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр	Библ.	Каф.		
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12
Основная										
Лекции, лабораторные работы, СРС	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства	Боровков М.Ф., Фролов В.П., Серко С.А.	Санкт-Петербург: «Лань»	2008 2013	+		+		25	51 6
Лабораторные работы	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум	Пронин В.В., Фисенко С.П.	Санкт-Петербург: «Лань»	2012	+		+		25	30
Дополнительная										
Лекции, лабораторные работы, СРС	Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов	Урбан В.Г. / под ред. Воронина Е. С.	Санкт-Петербург: «Лань»	2010	+	+	+		25	100

/ Директор Научной библиотеки 

## 7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций

При изучении дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и птицепродуктов» со студентами в течение семестра в контактной форме обучения проводятся лекционные и лабораторные занятия.

Оценка знаний, умений, навыков в заявленных компетенциях для студентов осуществляется с использованием модульно-рейтинговой системы. Контроль знаний проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

**Виды текущего контроля:** тестирование, проверка конспектов самостоятельной работы. Текущий контроль проводится систематически с целью установления уровня овладения студентами учебным материалом. В течение семестра в соответствии с рабочим учебным планом проводятся лабораторные занятия. Активное участие в работе является обязательным для всех студентов, а результаты являются основанием для выставления оценок текущего контроля.

**Промежуточный контроль** (остаточных знаний) проводится в форме экзамена, включает ответы на теоретические и практические вопросы по модулям (1-2).

## 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

ауд. 2-48 – учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: стационарный мультимедийный проектор Panasonic PT-D3500E; стационарный экран; компьютер Celegon 3000; доска аудиторная для написания мелом (1000x3000 мм); стол демонстрационный; стойка-кафедра; стол лектора; стул-кресло; подставка под ТСО; мебель: моноблок ученический (стол аудиторный двухместный со встроенными скамьями) – 50 шт., набор демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

ауд. 2-05 – учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: мебель аудиторная – столы 11, стулья 21, настенная доска, лабораторные столы, микроскоп Микмед-5 бинокляр – 5 шт., холодильник Бирюса, термостат ТС 1/80, термостат воздушный ТС-80, холодильник Бирюса 131К, баня водяная, весы SPU 200, анализатор качества молока «Лактан», pH-метр – 2 шт., трихинеллоскоп ГП-1, ареометр АОН-1, жиромер сливочный.

ауд. 2-08 – бактериологическая кухня: лабораторная посуда (чашки Петри, колбы, пробирки, предметные стекла), вытяжной шкаф, стиральная машина «Indesit» автомат, бак с крышкой.

ауд. 2-18 – микробиологический бокс: баня водяная, бактерицидный ОБН-150, магнитная мешалка, термостат ТС-1/80 – 2 шт., холодильник «Калекс».

ауд. 2-09 – автоклавная: облучатель бактерицидный ОБН-150, стерилизатор паровой ВК-75-01, стерилизатор воздушный ГП-20, стерилизатор, аквадистиллятор элек. АЭ-10.

### *Помещения для самостоятельной работы (не специализированные)*

2-42 – Компьютерная техника Cel 1200 с подключением к сети Интернет, столы, стулья, учебно-методическая литература.

1-36 – Компьютерная техника Cel 1200 с подключением к сети Интернет, столы, стулья, учебно-методическая литература.

2-04 – Компьютерная техника – 2 шт. с подключением к сети Интернет, принтер HP – 2 шт, столы, стулья, учебно-методические аудио- и видеоматериалы, учебно-методическая литература.

2-19а – Компьютерная техника Cel 3000MB с подключением к сети Интернет, столы, стулья, учебно-методическая литература.

1-06 – Компьютеры Corei3-2120 3.3 Ghz с подключением к сети Интернет, мультимедийный комплект: проектор Panasonic, экран, принтер (МФУ) Laser JetM 1212, столы, стулья, учебно-методические аудио- и видеоматериалы, учебно-методическая литература.

### ***Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования***

2-16 – (микроскопы Микмед-5, весы, Ph-метр, сейф, посуда для микробиологии /чашки Петри, колбы и т.д./, одноразовая спец. одежда, моющие средства, литература по специальности, курсовые работы, отчёты по практике, рефераты, контрольные работы).

## **9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины**

### ***9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся***

На освоение дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и птицепродуктов» учебным планом отводится 5 к. ед. – 180 часов. Дисциплина разбита на 3 дисциплинарных модуля:

ДМ 1 – Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы.

ДМ 2 – Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при болезнях.

ДМ 3 – Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яйцепродуктов.

По дисциплине предусмотрен промежуточный контроль в форме экзамена. Для доступа к экзамену студентам необходимо изучить вопросы дисциплины, выполнить лабораторные работы, тестовые задания.

### ***9.2. Методические рекомендации для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья***

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

*Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:*

- размещение в доступных для обучающихся местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий;
- присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
- выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

*Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:*

- надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

*Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата:*

- возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения института, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в одной из форм, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Категории студентов	Формы
С нарушение слуха	в печатной форме; в форме электронного документа;
С нарушением зрения	в печатной форме увеличенных шрифтом;

	в форме электронного документа; в форме аудиофайла;
С нарушением опорно-двигательного аппарата	в печатной форме; в форме электронного документа; в форме аудиофайла.

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная работа. Под индивидуальной работой подразумевается две формы взаимодействия с преподавателем: индивидуальная учебная работа (консультации), т.е. дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы, и индивидуальная воспитательная работа. Индивидуальные консультации по предмету являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

## ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии
12.10.2020	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	На 2020-2021 уч. год обновлен перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и лицензионного программного обеспечения свободно распространяемого ПО	Изменения рассмотрены на заседании методической комиссии ИПБиВМ № 2 от 12.10.2020 г.

**Программу разработала:**

Нелюбова Н.Т., к. в. н., доцент  
НТ



## ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии
06.09.2021	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	На 2021-2022 уч. год обновлен перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и лицензионного программного обеспечения свободно распространяемого ПО	Изменения рассмотрены на заседании методической комиссии ИПБиВМ № 1 от 06.09.2021 г.

**Программу разработала:**

Неликова Н.Т., к. в. н., доцент  
Неликова

**ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД**  
на 2022-2023 учебный год

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии
21.03.2022	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Обновлен перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и лицензионного программного обеспечения свободно распространяемого ПО	Изменения рассмотрены на заседании методической комиссии ИПБиВМ № 7 от 21.03.2022

**Программу разработала:**  
Немкова Наталья Павловна к.в.н., доцент



## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по дисциплине  
«Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и птицепродуктов»  
для студентов 4 курса, обучающихся по направлению подготовки  
36.03.01– Ветеринарно-санитарная экспертиза

Составитель: Немкова Н.П., канд. ветеринар. наук, доцент

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и птицепродуктов» относится к блоку 1 «Дисциплины (модули)», дисциплинам обязательной части ОПОП. Дисциплина реализуется в институте прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины кафедрой эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, направлена на формирование у выпускника универсальных и общепрофессиональных компетенций.

Дисциплина базируется на знаниях студентов, полученных при изучении микробиологии и иммунологии, вирусологии, ветеринарной пропедевтики, патологической анатомии, инфекционных, паразитарных, незаразных болезней птиц, санитарной микробиологии, ветеринарной санитарии.

Рабочая программа содержит аннотацию, цели и задачи, компетенции, формируемые в результате освоения предмета. В ней отражена структура дисциплины, трудоёмкость модулей и модульных единиц, включая часы, отведённые на лекционный курс, лабораторные занятия и самостоятельную работу, указаны формы контроля, приведены критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций. Составной частью рабочей программы являются данные об учебно-методическом и материально-техническом обеспечении дисциплины, включая карту обеспеченности литературой.

Рецензируемая рабочая программа по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и птицепродуктов» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза. Она выступает основой, с помощью которой осуществляется организация образовательного процесса, и полностью соответствует всем новым требованиям ФГОС ВО.

Рецензент:

Начальник отдела  
ветеринарно-санитарной  
экспертизы ФГБУ Красноярский  
Референтный центр Россельхознадзора



С.Н. Якищик